46e Année. — N° 50. · 15 Décembre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Sur le Court-Noué

(*avec une planche en couleurs*)

La planche en couleurs ci-jointe représente un rameau de Rupestris Court-Noué. On remarquera que les feuilles de la base, c'est-à-dire celles qui se sont formées au début du printemps, sont resserrées et très découpées : c'est un des caractères les plus nets du Court-Noué sur Rupestris. Sur d'autres espèces et variétés, il est plus ou moins marqué. Chez le Taylor, par exemple, la feuille Court-Nouée est plus arrondie qu'à l'état normal. Chez l'Aramon, si la feuille ne se découpe pas beaucoup, elle tend cependant à se resserrer ; et il arrive même qu'elle est si resserrée, qu'elle prend la forme d'une spatule.

Puis à mesure qu'on s'éloigne de la base, les feuilles sont de moins en moins découpées et resserrées, elles s'arrondissent même ; bref, elles finissent au sommet par devenir normales. (Voyez la chromo).

Les mêmes choses se passent en pleine vigne ; et quand la végétation tardive ne s'améliore pas, c'est qu'on a affaire à un cas très grave de Court-Noué.

A quoi tient cette amélioration quand elle se produit ?

Peut-être soit à l'amélioration des conditions qui président au développement de la vigne, c'est-à-dire à l'élévation de la température extérieure, à la disparition d'un excès d'humidité du sol, à sa meilleure aération ;

ou, peut-être, conséquence de ce qui vient d'être dit, l'état du système radiculaire s'améliore du printemps à l'automne.

Au printemps, les radicelles de l'année précédente — et cela se voit bien dans les cultures en pots — sont plus ou moins noircies, donc altérées. Par quoi ? peu importe pour le moment. Il est bien possible que les produits de cette altération soient toxiques pour la plante et pour ses rameaux.

Les conditions extérieures s'améliorant à l'arrivée de l'été, les nouvelles radicelles qui se forment sont saines et normales ; d'où peut-être le meilleur développement des rameaux et des feuilles.

A l'automne, le système radiculaire est en grande partie sain.

Pendant l'hiver il s'altère, se détruit ; d'où le mauvais départ de la végétation signalé plus haut.

Les parties du sommet redevenues normales restent-elles normales, dans la suite, je veux dire donnent-elles au printemps suivant des pousses saines ? Non, le Court-Noué réapparaît, mais moins intense tout de même que sur des pousse issues des yeux de la base. Si, d'autre part, on coupe ces rameaux en fragments et qu'on les utilise comme greffons, les greffons prélevés près du sommet donnent des greffes moins court-nouées que celles qui proviennent des greffons pris à la base. L'amélioration du sommet est tout de même persistante dans une certaine mesure.

D'autre part, si on laisse se développer au printemps les yeux du sommet et qu'ensuite par la taille on fasse développer les yeux inférieurs, ceux-ci croissent presque comme s'ils étaient normaux.

Il semble donc, qu'au cours de l'hiver, il tend à s'accumuler dans les sommets ou les parties les plus élevées des sarments taillés des substances toxiques qui court-nouent la première végétation, et qui sont supprimées par elle ; de sorte que la 2e végétation se développe normalement ou presque. — Et maintenant taillés de très bonne heure, dès la vendange, avant leur empoisonnement et utilisés pour la multiplication, les sarments donneraient-ils des vignes Court-Nouées ? C'est ce que des expériences en cours décideront peut-être.

Retour agressif du pourridié

Les cas de dépérissement qui nous sont signalés sont dus à des causes diverses, qu'il nous appartient de discriminer. Les plus fréquents sont dus aux gelées d'hiver, tantôt caractérisés par un rou-

gissement du feuillage à l'automne, tantôt par une diminution de puissance, par la mort d'un ou plusieurs bras, créant ainsi des vides étendus ou limités à des souches isolées. Il y aura au printemps beaucoup de souches qui pousseront mal ou même pas du tout. C'est à la taille qu'on pourra le prévoir, ou encore au déchaussage : s'assurer, même en soulevant les écorces, qu'il n'y a pas une blessure noirâtre plus ou moins large sur le greffon au voisinage de la soudure, ou encore des tumeurs-broussins.

La formation de ces tumeurs avait été prévue dans ce journal tout de suite après les gelées du 15 février dernier; elles n'ont pas manqué de se former sur toutes les souches qui avaient l'écorce couleur chocolat, on se rappelle ce qu'on entendait par là, c'est-à-dire plus ou moins endommagée jusqu'à l'assise génératrice.

Nous reviendrons bientôt sur le rôle et le traitement de ces tumeurs.

En ce moment, il semble que les cas de pourridié deviennent de plus en plus fréquents. En voici la preuve :

« Dans une de mes terres plantée en 1885, et qui me produit encore du 95 à l'hectare, il existe un carré d'environ 200 à 300 souches, où il m'est très difficile de renouveler les vieilles souches mortes... je remplace les manquants régulièrement, les racinés y viennent très bien, mais dès que l'on a greffé et que les souches ont 2 ou 3 ans de greffe, au moment du débourrement (au printemps), elles meurent. Je serais heureux de connaître la cause de ce phénomène bizarre, et pour vous éclairer en même temps, je vous envoie 2 spécimens de ces souches (Aramon sur Rupestris), je vais tâcher de vous fournir tous renseignements que je juge utile.

Voici d'abord la composition de cette terre :

Pour 1.000 :	Azote............	0.75
—	Acide phosph.....	1.65
—	Chaux............	189.30
—	Magnésie.........	3.00
—	Potasse..........	1.70

terre profonde très souple — non argileuse — le carré dont il est question aurait tendance à garder l'humidité, d'ailleurs l'herbe pousse plus abondamment dans ce carré que dans le restant de la vigne ;

Cependant, il n'a pas plu d'une façon conséquente depuis bientôt 8 ans, et nous souffrons de la sécheresse.

D'autre part, les 2 souches que je vous envoie portent des crevasses qui laisseraient supposer que la gelée n'est pas étrangère à cette mortalité. Toutefois, il ne gèle pas sérieusement chaque année et le phénomène dont je vous parle se renouvelle chaque année depuis 15 ou 20 ans. Il n'empêche pas moins qu'à côté des souches mortes ainsi prématurément, il se trouve d'autres souches de 5, 6 et 10 ans, qui ont une végétation luxuriante. »

J.

*
* *

« Je vous envoie un colis de terre et des racines de souches pour que vous ayez la bonté d'en faire l'analyse, parce qu'il y a quatre ans que nous avons

planté ce carré de vigne, et maintenant les souches y meurent ; je ne sais pas d'où cela provient, serait-ce le pourridié ? car la vigne a été plantée sur défrichement de bois, ou bien le mal provient-il de la terre ? »

C. C.

*
* *

« J'ai une parcelle de vigne où il m'est impossible de faire venir une souche. Les jeunes greffes, dépérissent toutes, au bout de quelques années, après avoir donné une forte végétation. Je procède actuellement à l'arrachage et, je remarque sous l'écorce des racines, une espèce de moisissure blanche; sur les pieds menacés de dépérissement, les bois, en tout ou partie, ne s'aoûtent pas. Certains ne pousseront pas au départ de la végétation, tandis que d'autres après un développement précoce des raisins, dépériront à la maturité, le feuillage, prenant à ce moment une teinte jaunâtre ou rougeâtre.

Je suppose que ces accidents sont provoqués par les racines des arbres qui poussent le long de la route nationale qui borde ma propriété.

Vous serait-il possible de me donner quelques conseils, susceptibles de me permettre d'enrayer le mal ! »

R.

Il s'agit bien dans tous les cas du pourridié.

Eh bien que faire ?

On a recommandé : 1° le remplacement de la terre infectée par de la terre saine prise n'importe où, en bordure d'une vigne saine, dans un pré ou entre les rochers, mais où il n'y a pas eu de racines d'arbres. Opération sans doute efficace puisqu'elle fait disparaître le parasite ;

2° La désinfection de la zone contaminée avec des anticryptogamiques appropriés : sulfure de carbone, surtout, sulfate de cuivre, formol, acide sulfureux, sulfocarbonate de potasse ;

3° Arrachage de toute la zone malade, défoncement profond avec enlèvement de toutes les racines ou radicelles et la terre laissée au repos pendant quatre ou cinq ans, c'est-à-dire jusqu'à ce que tous les débris soient entièrement décomposés et par suite non utilisables par le parasite, qui doit ainsi disparaître par inanition.

Toutes ces méthodes doivent donner des résultats, mais sont-elles toutes également praticables et suffisamment efficaces ?

Des essais permettront seuls de répondre à cette question. Mais des essais de cette nature ne peuvent être faits que là ou il y a du pourridié, et le pourridié est très disséminé, et malheureusement il n'y en a aucune tache dans les vignes de l'Ecole et même, semble-t-il, au voisinage.

Alors je viens demander à ceux qui ont sûrement des taches de pourridié dans leurs vignes de faire l'essai suivant : Arracher les souches malades et même celles qui, en bordure de la tache, paraissent saines ; les enlever ou les brûler ; défoncer à la main, soigneusement

en enlevant toutes racines, radicelles ou débris de racines ; les brûler ; puis désinfecter le terrain. Avec quoi ? Il conviendrait évidemment de choisir entre les produits utilisables. Mais le seul qui soit d'un emploi facile, parce qu'on a tout ce qu'il faut pour cela, c'est le sulfure de carbone. Il est très actif contre les parasites animaux, il l'est évidemment un peu moins contre les parasites végétaux. Mais c'est sans doute une question de dose. On pourrait donc, après le défoncement, sulfurer le sol à la dose de 1000 kilos par hectare ou 100 gr. par mètre carré, employés au pal. Et puis comme il s'agit d'une expérience, nouveau sulfurage, même trois semaines avant de planter.

Procéder ensuite à la plantation comme d'habitude, à la birone ou à la sape. S'assurer au préalable que les racinés ne proviennent pas de pépinières atteintes de la maladie.

Laisser reposer le terrain quatre ou cinq ans, c'est peut-être suffisant, mais c'est bien ennuyeux d'avoir des plaques vides dans sa vigne ; ce sont de vilaines taches.

La stérilisation du terrain les supprime tout de suite, si elle est efficace. Notez que les jeunes plants y pousseront tout d'abord mieux que dans les parties témoins si on en laisse.

Ce traitement paraît onéreux, c'est environ 4 ou 5000 francs par hectare. Comme il s'agit de surface très peu étendues, la vigne peut supporter cette dépense ; en tout cas ce n'est pas la ruine.

Le pourridié se développe dans tous les terràins. D'après M. Gard, il serait plutôt rare dans les terrains calcaires. Or, le terrain de notre correspondant J. contient plus de 30 o/o de carbonate de chaux. La chaux même à haute dose ne donnerait probablement pas ici de résultat satisfaisant.

L'humidité prolongée de la terre peut très bien ne pas être défavorable au pourridié ; mais cette maladie existe aussi dans les terrains secs. Quand l'herbe pousse dans les vignes, cela ne veut pas dire que le sol est plus humide que là où elle ne pousse pas ; cela signifie très souvent que la végétation de la vigne n'y couvre pas le sol .Dans les vignes établies en terrain frais, où le feuillage couvre le sol, il n'y a pas d'herbe ou presque pas ; où la vigne ne pousse pas, abondance d'herbe. Le palissage sur fil de fer en laissant la surface du sol nue, favorise le développement de l'herbe ; d'où labours, grattages plus nombreux.

Questions de greffe

« Je vous serais reconnaissant de vouloir bien me dire si la greffe mayorquine peut se pratiquer en greffe sur table.

Votre avis me serait précieux sur ce sujet, et sur le mode à préférer pour

le greffage sur table. Je n'ai jusqu'ici pratiqué que la greffe en fente ordinaire. La stratification dans le sable est la seule que je puis faire.

Je ne greffe que sur 41 B et 1202 ».

L. C.

On ne voit pas bien à quelles nécessités peut répondre ici la greffe mayorquine. Placer le greffon sur le mérithalle supérieur de la bouture, c'est obtenir au cas de reprise parfaite, une greffe soudée d'un côté seulement, donc un plant de rebut.

Pour éviter cet inconvénient, il conviendrait de laisser au-dessus du greffon un œil qui, nécessairement, devrait occuper le côté opposé ; dont il entretiendra la vitalité, qui, sans cela, cesserait bientôt.

Mais cet œil terminal, s'il ne nuit pas à la formation de la soudure, n'empêchera-t-il pas la croissance de la pousse du greffon ? C'est très probable, à moins qu'on le tienne très court par des rognages : grande complication.

Après la sortie de la pépinière, le greffé-soudé ainsi obtenu devra être mis en place. La première année, ou bien la pousse terminale du sujet est maintenue et alors c'est le greffon qui pousse peu et même très peu ; ou bien elle est supprimée ; dans ce cas le côté du sujet opposé au greffon se dessèche, et l'on a un plant soudé d'un côté et sec de l'autre ; donc encore ici plant de rebut.

On dira : il peut bien en être de même avec la mayorquine sur place. Oui, si le sujet est faible, je veux dire ayant peu poussé ; mais ces sujets faibles, il est préférable de les greffer, au printemps suivant, à la fente pleine.

Non, si le sujet est vigoureux, car alors, la sève arrive partout jusqu'à l'extrémité du sujet décapité, et comme le greffon grossit très vite, il a bientôt englobé la section terminale du sujet.

*
* *

M. Paul Pajard, arboriculteur, préconise la greffe à cheval : le sujet est taillé en coin, et c'est le greffon qui est fendu. Il en résulte ceci.

1° Le sujet n'ayant pas d'onglets, se soude sur toute sa section au greffon ;

2° Les onglets du greffon étant dirigés en bas et non vers le haut restent vivants, je veux dire ne tendent pas à se dessécher ; ils restent même trop vivants, car ils émettent des racines, dont il faut assurer constamment la suppression.

C'est l'inverse de la greffe en fente pleine.

Sur une cause d'échec au greffage

« Je me permets de vous faire adresser quatre ceps de vigne (Terret-Bourret sur Rupestris), greffés cette année en avril, dont je constate le dé-

périssement ou la mortalité en vérifiant ceux que je pensais pouvoir essayer de faire regreffer.

Ce jeune plantier (en terrain argilo-calcaire), se trouve dans un parage infesté de vers. Au fur et à mesure de leur développement, la plupart des jeunes pousses ont été mangées, malgré surveillance et vérification. Aussi, la réussite a été de 65 °/₀.

La première révision a été tardive par crainte de contrarier la soudure, mais deux autres ont suivi à cause des rongeurs. Cependant peu de greffons ont repris et la plupart des porte-greffes n'ont pas repoussés et sont déjà morts. Très peu ont fait des repousses, après la troisième suppression des gourmands.

Avons-nous provoqué l'asphyxie de ces plants, les pluies abondantes ayant suivi de peu notre dernière révision ? Je vous serais reconnaissant de bien vouloir me faire connaître ce qui aura pu motiver le dépérissement de sujets aussi bien racinés, afin d'éviter le retour de pareils dégâts.

J'ajoute que dans ce même plantier, j'avais, à titre d'expérience, fait greffer deux rangées en octobre 1928, suivant les indications parues dans votre revue, et le résultat a été concluant puisque un seul pied n'a pas réussi. De plus, ces deux rangées (cependant au milieu de la vigne), n'ont pas souffert des vers, la végétation étant plus avancée. Ces deux rangées ont conservé leur avance sur les autres réussies au greffage d'avril. Je regrette de ne pas avoir eu la bonne inspiration de greffer le tout en octobre 1928.

Cette année, en octobre, je me proposais de généraliser le greffage ; mais l'état de nos terres argileuses ne l'a pas permis ».

J. G.

Les vers signalés ne sont pas des vers blancs, car le sujet n'a pas été rongé. Il s'agit vraisemblablement du ver fil de fer, de l'opatre des sables qui, cette année, a causé en effet, dans certaines régions, beaucoup de dégâts aux jeunes pousses. Cependant, s'ils détruisent les bourgeons à mesure qu'ils poussent, ils ne peuvent empêcher la formation de la soudure, qui est indépendante de la pousse.

Or, les sujets examinés, plants d'un an de plantation, étaient très beaux. 16 à 17 millimètres de diamètre au moment du greffage ; on n'a pas dû trouver de greffons de même calibre ; donc fente de côté au lieu de fente pleine.

Les plants, au moment de la plantation à demeure, étaient tout petits, 5 à 6 millimètres de diamètre. En place, ils ont gagné plus de 10 millimètres, ce qui est énorme et n'a pu être atteint que par une croissance prolongée, tardive, ce qui sans doute n'a pas permis au jeune plant d'emmagasiner des réserves : actuellement, elles y sont inexistantes, mais je ne suis pas sûr qu'il en a été toujours ainsi.

Or, les sujets qui poussent longtemps, à croissance très active se soudent moins facilement que ceux à croissance ralentie.

Voilà une cause principale d'échec à la greffe, à laquelle a pu

s'ajouter des circonstances extérieures défavorables, telles que pluies, températures basses. Les sujets insuffisamment alimentés par un greffon inexistant, privés du reste de leurs repousses, et par suite épuisés, ont péri en pourrissant.

Les greffes effectuées à l'automne ont bien repris, la température étant plus élevée qu'au printemps ; les pousses du greffon plus précoces ont aussi pu prendre un développement plus considérable qui les a mis à l'abri des attaques du ver.

La réussite du greffage d'automne sur de forts sujets est intéressante à signaler, et doit retenir l'attention de nos lecteurs.

En résumé, l'échec signalé tient :

1° aux conditions du sujet : trop vigoureux et qui n'a pu former du tissu de soudure au printemps ; 2° à la destruction des yeux du greffon par le ver ; quant à la mort du sujet, elle est due à l'enlèvement de ses repousses.

Traitements de la fourmi de l'Argentine [1]

Les procédés à employer pour combattre cet insecte sont :

1° Traitements d'été.

a) traitements répulsifs

Poudre de pyrèthre fraîche, savon noir, pétrole goudron, huile de schiste, lysol, etc.

Toutes ces substances perdent rapidement leur efficacité.

Ou constituer une rigole d'eau courante autour de la partie à protéger.

Ceintures gluantes Bandes au sublimé	pour les arbres.

b) destruction des nids par lysol ou crésyl à 10 o/o au moins.

c) destruction des ailés pièges lumineux.

d) appâts arséniés procédé de choix.

Faire bouillir lentement pendant 1/2 heure :

Eau..................	500 gr.
Sucre................	1 gr.
Benzoats de soude....	1 gr.
Acide tartrique.......	1 gr.

Ajouter arséniate de soude 3 gr. dissous dans un peu d'eau chaude et une petite quantité de miel.

Il est indispensable d'employer des produits purs et du sucre de bonne qualité et de prendre les précautions d'usage avec les produits toxiques.

(1) D'après CHOPARD, in *Annales des Epiphyties*.

2° Traitements d'hiver.

a) *traitement répulsifs*, ce sont les mêmes que ceux d'été.
b) *appâts arséniés*. Cf. ci-dessus.
c) *abris-pièges*, caisses emplies de paille et de matières végétales en décomposition disposées en octobre dans les parties envahies. Les fourmies viennent y établir leurs colonies. Désinfecter alors : sulfure de carbone, chloropicrine, etc.

3° Mesures collectives de défense.

La lutte entreprise dans le Var a mis en évidence le procédé suivant :

« Sur une surface ovale d'environ 0,40/0,30, nous creusons le sol à quelques centimètres de profondeur et nous établissons au pourtour une petite rigole pour recevoir l'excès d'eau. Au centre de l'emplacement, nous creusons quelques trous de 0,20 à 0,30 de profondeur, à l'aide d'une tige de fer rond de un centimètre, nous étalons sur ces trous un lit d'algues ; nous arrosons à l'eau de mer ; nous disposons au centre un petit morceau de morue, non complètement dessalée, mais seulement ramollie par trempe de quelques heures dans l'eau ; enfin nous recouvrons le tout d'une brique creuse de 20/14/5. L'attrait de ce piège, en juillet-août, fut si grand que nous avons pu l'adopter comme moyen de diagnostic pour déterminer le territoire infesté (1).

Il est probable que la fourmi Argentine est attirée par les sécrétions sucrées de la cochenille blanche et sur laquelle se développe le *noir* qui salit tout. La destruction de la cochenille par les badigeonnages au goudron devrait donc écarter du même coup la fourmi Argentine.

Cependant, elle aime aussi les fruits sucrés, donc le raisin. Suivant les circonstances, chacun des procédés indiqués plus haut peut donner des résultats. Les pièges humides paraissent être parmi les meilleurs.

Les pièges aux appâts sucrés et arséniés disposés de bonne heure au pied des souches, et non avant la véraison, on sait pourquoi, me semblent aussi devoir être également efficaces.

L. Ravaz.

L'AGENDA VERMOREL pour 1930 vient de paraître. Nous le tenons à la disposition de nos abonnés au prix de **3 fr. 80** franco (au lieu de 6 fr. 50).

---

(1) *Bulletin de l'Office régional du Midi*, janvier 1929.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN 1929 (1)

Tous les viticulteurs qui ont planté des hybrides en ont été récompensés cette année comme les précédentes.

La supériorité de ces plants s'est maninifestée principalement dans les régions qui ont subi, en février, des températures de 25 degrés et au-dessous. Les viniféras n'ont donné qu'une récolte presque nulle tandis que celle des hybrides n'a été réduite que de moitié à un quart et moins. Les pluies tombées en septembre et la température élevée de ce mois ont permis une maturation parfaite des raisins et du bois, aussi, les vins sont en général de haut degré comme l'indique le tableau ci-dessous de prises mustimétriques au moment des vendanges. On remarquera que tous nos anciens, à goûts foxés, sont en général peu alcooliques, c'est un motif de plus pour ne pas en planter.

DEGRÉS D'ALCOOL CORRESPONDANTS A LA RICHESSE EN SUCRE DES MOUTS EN 1929

B. S. 450 B	8°6	S. 5279 B	8°6
Jurie 580 N	7°5	S. 5409 B	11°4
G. 2 N	9°9	S. 5455 N	11°4
G. 157 B	9°5	S. 6339 N. T	12°3
S. 1000 N	9°8	S. 6720 B	9°8
S. 2653 B	7°8	S. 6740 N. T	12°
S. 2859 R	7°8	S. 6930 B	13°1
S. 4131 B	8°7	S. 7053 N	12°9
S. 4643 N	9°5	S. 8218 N	10°1
S. 4638 B	8°6	S. 8229 B	10°9
S. 4955 B	9°3	S. 8239 N. T	10°5
S. 4986 B	12°2	S. 8748 N	10°9
S. 8365 N	12°6	S. 10173 B	12°8
S. 8716 B	11°2	S. 11070 N. T	11°4
S. 8717 B	10°5	S. 8745 N	13°9
S. 8724 B	10°8	Baco 1 N	12°
S. 5163 N	10°3		

Le froid intense a produit des effets particuliers suivant les numéros, S. 1000, qui est de maturité de première époque, a mûri difficilement en deuxième et cependant les bourgeons n'avaient pas gelé, mais ils ont débourré plus tard que d'ordinaire.

S. 8218 et 8239 avaient eu tous leurs coursons gelés, ils ont, quand même donné une récolte normale, mais leurs vins ont eu deux degrés de moins que les années précédentes, bien que les pousses aient été fortes et longues. Un seul sulfatage a été suffisant pour protéger les diverses variétés à l'exception de G. 157, S. 2653, S. 4643, 5163, 5182, 5302, 5903 et 6111. S. 4643 et 5163 sont les deux numéros qui ont été moins chargés, la plupart des coursons étaient gelés et les pousses sur vieux bois sont moins fructifères que celles d'autres numéros. On connaît bien les défauts de 5163 qui contrebalancent au delà ses qualités : vin très ordinaire, un peu foxé et raisins très sensibles aux rots gris et brun ainsi qu'à l'anthracnose.

(1) Il est entendu que nous laissons à l'auteur de cet article toute la responsabilité de ses opinions (*Note de la Rédaction*).

Les défauts du premier : sensibilité assez grande de la feuille au mildiou, grande sensibilité des jeunes formes aux gelées printanières, de la fleur aux intempéries, bois peu rigide, demi-broussailleux en font un plant trop délicat pour les régions au-dessus de la latitude de Bordeaux, aussi émigre-t-il de plus en plus dans le Midi et en Algérie, mais il y sera bientôt sérieusement concurrencé, par un autre numéro nouveau qui possède plus de qualités que 4643 et aucun de ses défauts. Ce numéro sera également le plant d'abondance des régions centrales en raison de sa maturité de première époque.

S. 6905, dont tous les coursons avaient gelé, s'est montré, greffé sur Baco 1, presque aussi productif taillé en tête de saule, qu'à taille normale, malheureusement le défaut qu'il porte sur lui se généralise de plus en plus ; ses grains ont été atteints de subérose dans bien des plantations qui ne connaissent pas encore cette maladie, qui, quoique relativement bénigne, l'enlaidit.

Il a continué à montrer son peu d'affinité pour 3309. Les fines racines de Riparia ne sauraient suffire pour alimenter une si grosse production, et il en meurt.

Cette étoile qui avait été placée bien haut, à son avènement, diminue peut-être trop rapidement de grandeur, parce que placée sur un porte-greffe mal adapté.

S. 5455 étalait une majestueuse végétation partant du tronc dégarni de coursons, car tout a été gelé.

Les gros pampres portaient de longs raisins très sains, mais moins abondants que je ne l'ai vu depuis dix ans.

Un sulfatage a été suffisant pour le maintenir en bonne santé.

Les fortes chaleurs d'août et septembre lui ont fait produire un beau vin grenat foncé de plus de 11°.

S. 6339 est un numéro presque inconnu. Rien d'étonnant à cela. il y a tant de milliers de non-valeurs dont beaucoup sont bien trop prônées. Très vigoureux sur ces racines, Baco 1, ou hybride de Berlandieri, presque réfractaire an mildiou. Gros raisins Cylindro-coniques de 150 à 250 grammes et plus, ne pourrissant pas, bien qu'à grains moyens très serrés. Goût de vinifera. Très sucré. Maturité de première époque. Beau vin très coloré. Remplace très avantageusement le Gamay Fréault. Il devrait toujours être préféré à des numéros de même ordre, mais à vin foxé comme 5487 et 5437.

S. 6740 voilà encore un beau teinturier, d'une santé remarquable, à port semi-érigé. Il n'est pas toujours apprécié à sa valeur et la faute en revient, dit-on. à une erreur des employés de l'obtenteur qui dès le début ont disséminé, un peu partout, les bois d'un autre numéro qui lui ressemble, mais qui est mauvais producteur de raisins coulards et foxés.

Le numéro authentique donne, au contraire, de beaux raisins à grains plus que moyens qui ne coulent pas, sont très sucrés et jamais foxés.

J'ai dû arracher les premiers plants qui m'avaient été livrés par l'obtenteur, n'en gardant que deux comme échantillon.

S. 7053, voilà le numéro qui détrônera sans difficulté le S. 4643. Non seulement il est gros producteur, mais son bois est gros et rigide ; il est presque insensible au mildiou. Un poudrage et un sulfatage lui permettront de mener toute sa récolte à bon port.

S. 7157, ne lui est guère inférieur, le raisin est même plus fin de goût un peu moins gros, de même que les grains très serrés. Goût délicieux.

S. 7349, vin de belle couleur fin et très droit de goût. Beaux raisins ressemblant au Gamay.

S. 8218, 8239, 8365, 8745 ne sont égalés par aucun autre Seibel pour la valeur de leurs vins de 11° à 14° très hauts en couleur. Plants d'excellente résistance au mildiou.

Deux de ces vins qui concouraient, le 8 septembre dernier à Vichy, contre des vins de viniféras, y ont remporté le premier prix et l'unique médaille d'argent de la section.

Et certains continuent à dire que les hybrides ne donnent que des vins imbuvables... Mais ne les blâmons pas trop, il y a tant de numéros que l'on vend et auxquels on attribue volontiers toutes les qualités, que l'on comprend que bien des viticulteurs ont dû être déçus et découragés par les insuccès.

Je mets hors de cause les numéros divers vendus pour collection... il est souvent bon d'en avoir beaucoup pour apprendre à connaître et se faire une opinion.

On a vu des professeurs de l'agriculture officielle recommander comme l'as des as le Gaillard 2 pour sa résistance aux maladies (c'est bien), mais aussi pour la qualité remarquable..... de son vin.

J'ai peut-être tort, en parlant de G. 2, de critiquer trop vivement leur appréciation. Et le motif en est le suivant : M. Trapet-Carnet, un distingué viticulteur de Bourgogne, nous a montré que S. 1000 peut donner dans les terrains spéciaux des hautes côtes, des vins de cru, et il a aimablement mystifié la Commission de dégustation de Beaune qui a déclaré ce vin de S. 1000, présenté sans cette dénomination, Vin de Pinot admirablement réussi.

Or, S. 1000 ne donne, la plupart du temps, qu'un petit vin peu coloré, de 8° à 10°. Il est fréquemment très mauvais producteur, il lui faut un sol choisi, et, dans le même clos, à quelque distance, une rangée produit régulièrement et une autre ne donne presque rien, il craint la coulure, l'anthracnose ou le rot suivant le sous-sol. Aussi je ne le recommande jamais, parce que trop souvent il ne donne pas satisfaction. J'en dirai autant de tous les numéros jusqu'aux 5000, il y en a maintenant un nombre assez grand d'autres qui répondent aux désirs des viticulteurs, pour continuer à planter de la vigne à vin foxé et de mauvaise qualité.

Si l'on scrute les séries 9000 Seibel à 12000, il semble que bien peu de numéros mériteront de retenir l'attention. On en lira les raisons dans « la Vigne à grand rendement » (1) que je viens de faire paraître. Quelques-uns seront cependant à retenir, parce que magnifiques teinturiers très alcooliques.

Les blancs ont généralement mieux résisté à la basse température citée que les rouges, à quelques exceptions près et ces exceptions se présentent pour des numéros assez bons ou bons.

S. 4986 et 5409 restent demandés, bien qu'il y ait meilleur actuellement ; la gelée a réduit un peu leur production, qui cependant atteindra 60 à 80 hectolitres à l'hectare.

S. 6720, 6980, 8229 ont aussi leur production réduite plus sensiblement encore, une demi-récolte au plus.

8716, 8717, 8724, très chargés. Beaux raisins sur pampres sorties du vieux bois. 8740, très beau aussi.

---

(1) En vente chez l'auteur, à Marcigny, (Saône-et-Loire). Prix 24 fr. ; Etranger 28 fr.

10.173, magnifiques raisins de 200 grammes, à grains sous-moyens, très serrés, très sucrés, donnant un vin excellent de 12° à 14°. Il demande un poudrage et deux sulfatages parce qu'il craint un peu le mildiou d'automne sur les jeunes pousses.

Malgré cela je le crois l'as des as des actuels blancs pour la qualité.

Les vins de 8717 et 8724 sont fins et bouquetés, mais pas assez alcooliques : 9° à 11°. Il est bon de les relever avec ceux de 6980 et 10.173.

Nos détracteurs qui ont fait voter l'interdiction de sucrer les vendanges d'hybrides, tout en autorisant le sucrage de celles de viniféras, ne pouvaient rendre un meilleur service à la cause des hybrides. Ils aideront ainsi à enterrer cette légion de numéros, à commencer par G. 157, qui ne donnent la plupart du temps, que des vins foxés de 7° à 9°, qui nuisent au bon renom des hybrides. Est-ce bien ce qu'ils ont désiré ?

De plus, cette loi incomplète, qui ne vise qu'un cas spécial et qui n'est applicable qu'à une fraction des Français, est un type du bourrage de crânes. Ce n'est pas elle qui empêchera de mettre de l'eau dans les cuves, ni qui ramènera la faveur du commerce aux bons vins de haut degré.

Diviser la France en cantons d'intérêts opposés, n'est pas apprécié par tous.

Liberté de distillation et vinage sont les desiderata des viticulteurs avertis, parce qu'ils permettent, sans porter préjudice aux intérêts du Trésor, d'absorber les excédents de production et de faire du vin meilleur et de bonne conservation, mieux que le sucrage, fut-il fait avec du sucre de raisins qui augmente l'acidité et les matières sèches et permet ensuite le mouillage chez le détaillant.

Un numéro appelé à retenir l'attention comme raisin de table est S. 10.417. Son aire d'adaptation semble l'exclure des climats très chauds, et probablement que la nature du sol n'est pas sans influence sur lui. Je lui ai trouvé dans le Midi, un léger goût d'hybride, mais pas tous les ans. Plus au Nord il a toujours été d'un goût parfait, que tous les dégustateurs ont trouvé l'équivalent du chasselas doré et même meilleur. Un autre de ses avantages précieux est d'être précoce, il devance même 5279, auquel il ne saurait être comparé.

Ses grains sont aussi gros que ceux du chasselas, légèrement ovoïdes, dorés, très sucrés, relevés par une légère pointe d'acidité qui manque au chasselas. Peu serrés.

Je ne parlerai pas des hybrides Bertille, Couderc, Malègue et autres, parce que, s'il y en a de valeur moyenne, aucun n'approche de ceux précédemment indiqués.

Baco 1, reste intéressant à condition de le conduire en cordon à long développement et assez élevé pour éviter les gelées printanières.

Un nouvel hybrideur, c'est un moyen pour dire qu'il est encore inconnu, a fait des milliers de semis depuis une douzaine d'années, mais il s'est bien convaincu que mettre en vente des numéros de qualité insuffisante était une pratique qui tôt ou tard, ne pouvait lui donner que des déboires et nuire à la propagation de la vigne nouvelle.

Il s'est inspiré des principes de Malingier et de ceux du colonel Vuillier (voir le chapitre : Aperçu sur la généalogie des hybrides de l'ouvrage précité) et a pu obtenir quelques numéros vraiment remarquables.

Il a notamment démontré, avec ses numéros 1646, 3300 et 3500, que l'on pouvait obtenir des hybrides franco-américains résistants au mildiou et portant des raisins de plants viniféras :

Ses numéros les plus saillants sont : Burdin 1605. Maturité de première époque. Plant très vigoureux et très fructifère. Raisins plus gros que ceux de Gamay-Saint-Romain ou Beaujolais. Grains un peu moins serrés, très sucrés, goût se rapprochant de celui de Gamay-Saint-Romain, sans traces de goûts américains, donne normalement 3 à 5 kilos de raisins par pied conduit en gobelet. Très sain. Burd. 1646. Maturité de première époque. Plant obtenu par 880 et Gamay. Bonne vigueur. Le bois est d'aoûtement très précoce. Bonne résistance.

A dix mètres de lui, dans un sol identique, sont plantés des Gamay-Saint-Romain, la comparaison est des plus faciles. Plus de trente viticulteurs les ont goûtés et jugés, et tous, sans exception, ont déclaré l'hybride être un Gamay, mais il y a mieux, il est meilleur parce que plus sucré, avec tout le parfum délicat du Gamay.

Quel vin donnera-t-il ? On le saura l'année prochaine. Ce numéro est à sa première fructification et deuxième feuille, il n'en existe encore que quatre pieds. Burdin, 1648, son frère, paraît plus gros producteur et est presque aussi fin.

Burdin 330 et 3500, noirs, aussi de première époque, ne seront guère inférieurs au 1646, mais il est trop tôt pour les juger. Ce sont des plants de semis qui donnent leurs premiers fruits.

Ce succès sans précédent encore dans l'hybridation, permet tous les espoirs lorsque l'on fera, sur une plus grande échelle, l'hybridation rationnelle que j'indique.

Je croyais, comme beaucoup d'autres, qu'il était présomptueux d'espérer reproduire nettement, par l'hybridation, les goûts français. M. Burdin semble avoir démontré le contraire. Il est vrai que du raisin au vin il reste une étape à franchir et il faudra aussi que les plants aient 8 à 10 ans avant de donner tout ce qu'ils peuvent.

Néanmoins, je crois que l'on peut dire bien haut : Le problème de l'hybridation de la vigne posé par M. Couderc est résolu. L'hybride remplacera le vinifera partout pour le vin de consommation courante.

Je termine par une constatation très encourageante. On a dit, et la plupart des adeptes de la vigne nouvelle croient que la surmaturité engendre le fox. Il n'en est rien.

L'année a été particulièrement favorable pour l'exagération des goûts américains, parce que sèche et chaude. Or j'ai laissé surmûrir pendant plus de 15 jours, 14 variétés que j'ai vinifiées à part. Aucune n'a donné de vins foxés. Donc la surmaturité peut accroître le fox des numéros qui en ont, mais ne le fait pas produire dans ceux qui en sont indemnes.

J. F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines.

LE COLLAGE DES VINS

Les soutirages et les méchages effectués en temps opportun permettent le plus souvent de séparer des vins les matières étrangères et les mauvais ferments. Dans le cas où ces traitements sont insuffisants, il est nécessaire d'avoir recours au collage ou au filtrage.

Le collage a également pour but, non seulement de clarifier le vin, mais encore de l'affiner, de le rendre moins dur.

Pour pratiquer le collage, on utilise des substances appelées *colles* qui agissent à la fois chimiquement et physiquement. L'action chimique consiste dans la combinaison de la colle au tanin du vin. L'action mécanique intervient ensuite en entraînant dans le fond du récipient, en même temps que les tannates formés, les matières étrangères en suspension dans le vin.

Pour que le collage s'effectue bien, il faut que le vin ne fermente pas, même légèrement ; qu'il ne soit pas malade ; enfin, comme troisième condition, le vin doit avoir une quantité de tanin suffisante.

Il est toujours prudent, avant de les coller, de taniser les vins blancs, les vins rosés, les vins rouges ayant peu cuvé, à raison de dix grammes de tanin par hectolitre. Les vins malades et ceux qui fermentent seront traités au préalable à l'acide sulfureux par addition de cinq à huit grammes de bisulfite de p tasse par hectolitre, ou soutirés dans des récipients soufrés à raison de quatre grammes de soufre brûlé par hectolitre de capacité.

Il faut coller de préférence par temps froid et sec, par vent du nord, ce qui correspond à une pression atmosphérique élevée.

Il existe deux catégories de colle, les unes organiques, les autres minérales. Parmi les premières, il convient de classer : la gélatine, la colle de poisson, le sang, le lait, le blanc d'œuf. Dans la deuxième catégorie, le Kaolin, la silice.

Gélatine. — C'est une excellente colle. On la trouve dans le commerce sous forme de plaquette, en feuille ou granulée.

La dose moyenne à employer est de dix à quinze grammes par hecto de vin. Pour effectuer le collage, on met au préalable dans un baquet la gélatine nécessaire que l'on recouvre d'eau. Après un séjour de deux à trois heures, on remplit le baquet avec du vin à traiter et on brasse le tout que l'on incorpore ensuite au vin, au fur et à mesure d'un soutirage. Le vin est soutiré au clair huit à dix jours après le collage.

Sang. — Le sang renferme de l'albumine, élément actif pour le collage. Il faut employer de préférence du sang frais de bœuf. Il constitue un collage énergique qui convient aux vins ordinaires et aux vins de presse.

Pour coller au sang, celui-ci est battu avec un petit balai afin de le défibriner. La fibrine reste adhérente au balai ; le sang défibriné est ajouté au vin, au cours d'un soutirage à la dose de un litre par dix hectolitres de vin lorsqu'il s'agit de vin de goutte et 2 litres pour les vins de presse.

Colle de poisson ou ichtyocolle. — La colle de poisson convient particulièrement aux vins blancs et aux vins pauvres en tanin. Sa préparation est un peu délicate. On l'emploie à la dose de trois grammes environ, par hectolitre de vin.

La colle est lavée à l'eau, on la déchire ensuite à petits morceaux que l'on met dans un récipient avec de l'acide tartrique (100 grammes de colle, 20 grammes d'acide tartrique, 1 litre d'eau). On laisse macérer douze heures. On ajoute de nouveau un litre d'eau, ensuite du vin pour compléter à vingt litres, en agitant chaque fois.

Œufs. — Le blanc d'œuf constitue un bon collage. On emploie deux blancs par hecto de vin. Les blancs sont battus avec un décilitre d'eau par blanc,

l'eau est ajoutée petit à petit. On verse le liquide dans le vin à coller et on fouette.

Le collage au blanc d'œuf est très employé pour les vins fins et les vins blancs.

On trouve dans le commerce, l'albumine d'œufs, en poudre, qu'on emploie à la dose de quinze grammes par hecto.

Kaolins-papiers-silice. — Ces produits ont l'inconvénient d'agir lentement, de plus, ils ne sont pas toujours d'une parfaite pureté.

Clarifiants industriels. — Il existe des clarifiants divers solides ou liquides, appropriés pour coller les vins, fabriqués industriellement et utilisables à la propriété sans préparation préalable.

Ces clarifiants sont généralement des solutions de gélatine maintenues fluides par chauffage à 125°, additionnées d'acide tartrique et sulfitées pour les préserver de toute altération.

On trouve sous cette forme de bons clarifiants, mais il faut toutefois se méfier de la fraude, qui consiste à faire payer trop cher des produits, dont la valeur est moindre.

E. H.

LE PROBLÈME DU BLÉ

ET L'ALIMENTATION DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Le marché du blé est depuis quelques jours stable avec des cours variant de 135 à 145 fr. les 100 kilos. A ce prix-là le producteur se trouve en perte sérieuse dans le Midi de la France, car les rendements varient de 12 à 20 quintaux par hectare.

Le Parlement a discuté le problème du Blé et après diverses mesures dont nous pourrons apprécier la portée que dans quelques mois, nous devons, nous agriculteurs, envisager par quels moyens pratiques nous pourrions alléger rapidement le marché du blé du stock trop important introduit en France avant le relèvement du droit de douane de 35 à 50 fr. La cherté excessive des fourrages, luzernes, foins, de la paille même peut nous aider, jusqu'à un certain point, à employer le blé pour l'alimentation de nombreux animaux de basse-cour. Non seulement les volailles peuvent y trouver une nourriture saine et réconfortante, mais les animaux de grande consommation, tels que les porcs, les moutons, les brebis, les bœufs et peut-être les animaux de trait peuvent utilement consommer du blé concassé.

Si l'on compare la valeur nutritive de 100 kilos de foin ou luzerne valant de 70 à 80 fr. les 100 kilos et peut-être plus et celle de 100 kilos de blé valant 135 à 140 fr., nul doute que le second régime d'alimentation soit plus profitable aux animaux qui en sont nourris. Comparativement aux prix élevés des tourteaux, des sons, issues, le blé est encore une nourriture plus supérieure au point de vue de l'excellente qualité de chair produite et du bon goût de l'animal abattu.

Nos éleveurs pourront aider ainsi nos producteurs de blé à sortir de la situation pénible dans laquelle se trouve l'agriculture française et celà sera une nouvelle preuve de solidarité agricole que nous préconisons de toutes nos forces pour aider les cultures défaillantes.

André Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture
du Gard.

CONCOURS DES VINS DU MACONNAIS ET DU BEAUJOLAIS

Au concours des vins de Mâcon, le jury a émis cette appréciation sur la récolte des vins de 1929 :

« La récolte 1929 a été affectuée dans les conditions les plus favorables. L'été particulièrement chaud et sec a favorisé le développement du raisin et enrayé les maladies cryptogamiques. A un moment donné, nous avons pu avoir quelques inquiétudes au sujet de la sécheresse prolongée, mais quelques pluies bienfaisantes étant survenues dans le courant du mois d'août, la situation s'est améliorée considérablement et même nous a réservé d'agréables surprises, car les vendanges se sont faites par une température exceptionnelle qui a provoqué la maturité complète des raisins et favorisé les fermentations qui se sont faites d'une façon normale. La richesse en sucre des raisins exempts de toute maladie, leur maturité parfaite, permettent de présager que l'année 1929 se classera encore parmi les grandes années.

Dans le Beaujolais, la récolte a donné un rendement sensiblement supérieur à l'année dernière. Dans le Mâconnais, quelques orages désastreux, notamment dans les cantons de Tournus et Lugny, ont réduit malheureusement la production, sans quoi, nous aurions pu avoir une plus grosse récolte. Malgré tout, dans l'ensemble, on estime qu'elle est un peu supérieure à celle de l'an dernier. Dans le Beaujolais plus favorisé, nos vins rouges sont nets, bien constitués, ont du fruit, de la fraîcheur et un degré alcoolique très élevé. Dans les grands crus classés de Moulin-à-Vent, Chênas, Fleurie, Morgon et Juliénas, les vins ont de la distinction, sont tendres et feront une très belle bouteille, comparable à celles de nos meilleures années. Dans l'ensemble la qualité se rapprochera sensiblement de celle de 1928 qui était une année remarquable comme qualité et de grande réserve.

Dans les vins du Beaujolais de seconde classe, les vins sont particulièrement réussis, très fruités, d'une belle couleur et d'une grande vinosité.

Quant au Mâconnais, la qualité est nettement supérieure à l'année dernière ; depuis longtemps on n'a pas rencontré une réussite aussi complète. Les vins ont une belle robe, du corps, sont fruités et ont un degré alcoolique qui dépasse de beaucoup celui des récoltes précédentes. On peut dire que depuis très longtemps nous n'avons pas vu une richesse alcoolique aussi élevée.

Les grands vins blancs de Pouilly-Fuissé se révèlent comme des vins de grande année avec de la finesse, du grain et une grande vinosité ; ils se rapprocheront très sensiblement comme réussite, des 1928. Les vins blancs de seconde classe, Chardonnay et Gamay, sont fruités, ont du corps et seront probablement d'une très belle tenue.

En résumé, les vins de 1929 présentent, en dehors d'une grande richesse alcoolique, une réussite exceptionnelle ; ils sont généreux, d'une belle couleur, ayant parfois plus de corps que l'an dernier, surtout dans le Mâconnais ; ces vins feront certainement une très bonne fin.

Cette année, pour la première fois, nous avons remarqué une catégorie spéciale de vins fins de la Côte-d'Or présentés par quelques propriétaires de la Côte de Beaune ; ces vins de qualité supérieure, ont retenu l'attention des gourmets. Une mention peut être acccordée à un vin blanc de Chau-

denay, gras d'une bonne réussite, exposé par la Cave coopérative de Bissy. Nous félicitons ces exposants de cette initiative.

Les membres du jury de dégustation de toutes les catégories adressent leurs plus vives félicitations aux viticulteurs pour les soins éclairés apportés cette année à leurs vinifications ».

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire aux Vins du Var. — La VIII[e] Foire aux Vins du Var qui se tient annuellement à Brignolles, à été fixée aux 30 et 31 janvier, 1 et 2 février. En outre des vins et produits de la vigne, la foire-exposition comprendra : produits agricoles divers, légumes, fruits, essence de lavande, truffes, miel, céréales ; aviculture (pour les éleveurs du Var et départements limitrophes) ; pisciculture, produits miniers et industriels du Var, matériel agricole divers.

Exposition Internationale d'animaux de basse-cour, et de produits agricoles. – La 60[e] Exposition internationale d'Aviculture organisée par la Société Centrale d'Aviculture de France, reconnue d'utilité publique, aura lieu à Paris, du 15 au 20 Février prochain.

Cette grande Exposition de coqs, poules, canards, oies, dindons, lapins, pigeons, volailles mortes, étant dotée de 100.000 francs de prix, d'un objet d'art de M. le Président de la République, de subvention du Ministère de l'Agriculture, de médailles, etc... Cette manifestation étant la plus importante du continent et celle où se traite le plus d'affaires, nous ne saurions trop engager les éleveurs et les amateurs à y participer.

La Société se charge de la réception, de la nourriture, de l'entretien et de la réexpédition des animaux.

La clôture des engagements est fixée au 31 décembre 1929.

Le programme contenant tous les renseignements relatifs à cette exposition est à la disposition des personnes qui en feront la demande au siège social de la Société Centrale d'Aviculture de France, 34, rue de Lille, Paris (7[e]).

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire du Commerce des Vins et Spiritueux de Bordeaux et de la Gironde. — En vente aux Imprimeries Siraudeau, 80 bis, Cours de l'Argonne, et dans les principales librairies. — Prix du volume : 10 francs ; 12 francs franco. Etranger : 14 francs franco.

Principaux articles de cette édition : Les Crus Bourgeois du Médoc. — Les parasites du bouchon de liège. — Droits de douane. — Transports par fer. — Le Comité technique du Vin de Bordeaux. — Répertoire des négociants, courtiers, commissionnaires, agents et représentants en vins et spiritueux ; vinaigres, rhums, alcools, eaux-de-vie ; distillateurs et brasseurs du département de la Gironde.

Avis à nos Lecteurs

Les deux tiers au moins de nos lecteurs attendent, pour payer leur abonnement, que nous leur fassions présenter une traite à domicile. Sur chacune de ces traites, la Poste prélève 3 francs de droit.

Nos lecteurs pourraient économiser 2 fr. 60, en versant le prix de leur abonnement à notre compte de chèques postaux, dont le numéro figure sur la couverture du journal.

CHEMINS DE FER PARIS-LYON-MEDITERRANÉE

Billets d'aller et retour individuels d'excursion à prix réduit pour les stations de sports d'hiver des Alpes et du Jura.

Il est délivré, du 1er décembre 1929 au 31 mars 1930, par les gares de Paris P.-L.-M., Dijon-Ville, Besançon Viotte, Besançon-Mouillère, Lyon, St-Etienne, Marseille, Genève-Eaux-Vives, des billets d'aller et retour individuels d'excursion comportant une réduction de 50 o/o sur le double du prix d'un billet simple.

Au départ de Paris et de Marseille, ces billets sont valables du vendredi à midi au mardi à midi ; au départ des autres gares du samedi à midi au lundi à 24 heures.

Les jours de fête légale sont assimilés aux dimanches ; les billets d'excursion sont valables de l'avant-veille ou de la veille de la fête à midi au lendemain ou surlendemain à midi suivant la gare de départ.

Le coupon d'aller de ces billets ne peut être utilisé que jusqu'au dimanche (ou jour de fête) à midi.

Le coupon de retour ne peut pas être utilisé avant midi du dimanche (ou du jour de fête).

Le voyageur muni d'un billet d'aller et retour d'excursion peut s'arrêter aux gares intermédiaires pour lesquelles sont délivrés des billets de même nature que le sien ; il n'a droit au transport en bagage que du matériel de sport, il bénéficie d'une franchise de 20 kg.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le livret-agenda de la Compagnie du Midi

La Compagnie du Midi vient de faire paraître l'édition 1930 de son livret-agenda. Ce document comprend, indépendamment de la partie Agenda proprement dite, réservée à l'inscription des recettes et des dépenses journalières, une partie descriptive et humoristique avec planches en couleurs representant des sites du Réseau du Midi, et une partie consacrée aux renseignements généraux sur le transport des voyageurs, des bagages, des chiens, des colis postaux et des marchandises de grande et de petite vitesse.

Ce livret-agenda est en vente, dans les gares, stations et haltes du réseau du Midi, au prix de 6 francs (franco 7 fr. 45).

Le tirage de ce livret-agenda étant chaque année, malgré son importance, rapidement épuisé, nous recommandons à nos lecteurs de se hâter d'acheter les exemplaires qu'ils désirent.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — C'est toujours le calme qui règne dans les transactions de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, où s'il y a quelques offres en revente, il ne se trouve que peu d'acheteurs.

Les prix ont marqué une certaine faiblesse ces jours derniers, d'accord en cela avec celle constatée à la propriété. On a offert des vins rouges du Midi, de 145 à 150 fr., des 9° de 155 à 160, des 10° de 165 à 175. En vins d'Algérie, il y a eu des propositions à 185 fr. pour des 11° rouges, et à 195 pour des 12°. Des vins blancs d'Espagne faisant de 11 à 12° ont été offerts de 200 à 210 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares ou quais de Paris.

Les demandes des acheteurs continuent à ne porter que sur de petites quantités à la fois, afin de ne pas se charger, et pouvoir profiter de prix plus bas qu'on leur fait espérer.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 2 déc.	Cours du 9 décembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°			
8 à 9°		Aramon 9,50 à 10	9,50 à 10
9 à 10°	138 à 210	Montagne 10 à 11,50	10 à 11,50
11°			
11 à			
Rosé, Paillet, gris		10 à 11,50	10,50
Blanc Bourret			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 3 déc.	Cours du 10 décembre
—	—	—	Vins nouveaux
8°	142 à 175		
9°			
10°		8°5 à 11· 85 à 105	85 à 105 l'hecto.
11°	»	110 à 120	95 à 120
Rosé			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools, nous communique :

Vins rouge, très beaux vins, 12,50 à 13 fr. 75 le degré ; rosé, blanc, pas d'affaires.

Observations. — On signale plus de demandes surtout dans les vins supérieurs qui ne sont pas encore payés à leur juste valeur.

Alcools. — Pas d'affaires.

Montpellier. — Le Syndicat Régional des Vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, nous communique les ventes suivantes :

Canet, 150 hl. vin rouge, 11 degrés, à 140 francs l'hecto. — Jonquières, 1.500 hl. vin rouge, 10 deg. 9, à 145 fr. l'hecto ; 600 hectos vin rouge, 11°2, à 150 francs l'hecto.

Le Comptoir Général des Coopératives vinicoles, 22, rue de Verdun, à Montpellier, nous communique la vente suivante :

Aniane : Un lot vin rouge, 10 deg. 5, à raison de 126 francs l'hecto.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 4 décembre 1929.

Vins, rouges courant de 8°5 à 10 degrés, de 85 à 105 l'hecto ; supér. »«» à »«» ; blanc, 9 à 10°, »«,»» à ««,«» nu pris à la propriété, tous, autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,00 à 13,50, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 13,50 à 15,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«.«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 12 francs à 13,50 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 13,50 à 15,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 29 nov.	Cours du 6 décembre
—	—		—
			Vins nouveaux
8°	18,00 à 18,50		
9°		9,75 à 12	9,50 à 11,50
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°	18 à 19 fr.		
Vins blancs	17 à 18,50	12 à 13,50	

Vins vieux : 12,50 à 13 fr. le degré.

Cote de la Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 10 à 11,50 le degré.

Observations : Affaires plus actives.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 8 décem. 1929 : Vins rouges, de 10,50 à 12 fr. 00 le degré.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 1er au 7 décembre 1929 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 9,50 à 11,50 le degré ; bourrets et picpouls, «« à «» fr. ; clairettes, «ʀ« à «» fr. ; rosés, «» à »«,«».

Carcassonne. — Semaine du 1er au 7 décembre 1929 :

Vins rouges, 10,00 à 11,00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours :

Vins rouges supérieurs, de 11 degrés et au-dessus, de 12 à 13 fr. le degré.

Observations : On signale un léger courant d'affaires surtout sur les vins supérieurs.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 29 novembre au 5 décembre :

Vins du Narbonnais : rouge ordinaire, de 10 à 11 fr. le degré.

Vins rouges supérieurs, de 11 à 11,50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 10 fr. 50 à 12 fr. 00

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 10 fr. 50 à 12 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 23 nov.	Cours du 30 novembre
—	—		Vins nouveaux
8°		»	
9°	17,00	11,00	11,00
10°	à	à	à
11°	17,50	12,00	12,00
11 à 13°			
13°			

Perpignan. — Cours des vins. — Communiqué de la Chambre d'agriculture : Vins rouges, de 10 à 11 francs le degré, suivant qualité et conditions de retiraison.

Alcools, pas de vente signalée.

Fédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération de Vaucluse.* — La Tour d'Aigues, 800 hl. blanc, 10°, 16 francs le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Fuveau, 300 hl rouge, 12 fr. 50 le degré ; 100 hl. rouge, 13 fr. le degré ; Peyrolles, 460 hl. rouge, 9°2, 110 fr. ; 135 hl. rouge, 9°2, 110 francs ; 325 hl. presse, 9°5, 110 fr. ; Velaux-Coudoux, 150 hl. rouge, 12 fr. 50 le degré.

Dordogne. — **Périgueux.** — Comme dans la plupart des régions, on observe un assez grand calme dans notre département. Ce n'est pourtant pas que la marchandise fasse défaut, car le rendement de cette année, bien qu'il ne soit pas encore officiellement connu, ne sera pas inférieur de beaucoup à celui de l'an dernier.

Les acheteurs qui sont bien renseignés sur ce point, ne veulent pas se lancer à l'aveuglette dans des opérations d'une certaine envergure, ils se bornent à des petites affaires de réassortiment. Les prix actuels sont de 115 à 120 fr. le degré-tonneau pour les sortes courantes.

Var. — **La Garde.** — On signale que divers lots ont été vendus dernièrement entre 11 et 12 fr. le degré-hecto à la propriété.

Ain. — **Belley.** — Il s'est traité quelques affaires au pressoir en vins blancs courants de 190 à 205 francs l'hectolitre, exception faite pour des vins blancs fins qui atteignent en ce moment 550 à 600 francs l'hectolitre.

Les affaires sont calmes et il y a tendance à la baisse.

Les transactions en vins rouges sont un peu plus nombreuses ; on paie de 125 à 140 francs.

Rhône. — **Villefranche-sur-Saône.** — La vente des vins des Hospices de notre ville, qui a eu lieu le 25 novembre, a obtenu un beau succès, bien que les quantités mises en adjudication aient été moins importantes qu'on pouvait l'espérer avant les ouragans du début d'août. Quatre-vingt-dix pièces ont été vendues à des prix variant entre 520 et 695 francs la pièce sur place.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «««« à 840 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 800 à 810 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «« » pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 800 à 810 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, de »»» à 750 fr. ; 3/6 marc, 700 fr. l hecto.

Narbonne. — 3/6 vin, »»» à 825 ; 3/6 marc, 800 à «« »» ; eau-de-vie de-marc, 775 à 800 fr. ; fine du Languedoc, 525 fr. les 60 degrés.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 760 à 770 ; 3/6 marc, 86°. «« à «»« ; eau de-vie de marc, 410 à 415 fr.

Alger.— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 725 fr. ; marc, 700 à 725 fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 6 décembre 1929

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	7 fr. 00 à 7,50 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 5 fr. 00 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	»» fr. «« à 8 fr. 00 —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance mauvaise. Exportation arrêtée, les stocks en fabrique étant considérables, les affaires ne pourront reprendre qu'après réadaptation aux nouveaux prix.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce*. — 10 décembre 1929.

	courant	janvier	mars-avril
Blé	141,50 P.	143,50 P.	146,75-147 V.
Seigle . ..	85 N.	88 A.	96,50 N.
Avoine noire	......	....	......
Avoine.. . .	92 A-92,25 V.	94 P.	97,50-97,75 P.

New York. — 6 décembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver........	138 3/4	122.34	131 32	- 0.61
Juillet....................	...., ./.	.....	......	....
Septembre..............	..... ./.	.....	......	....
Décembre.................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	118 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil: bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 31 novembre 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 141 à 142 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 135 à 137 fr.
Blé dur colon, 162 à 163 fr
Orge colon, 81 à 82 fr.
Avoine d'Algérie, 80 à 81 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 123,50 à 133,50 ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, 34 à 38 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Impr. Ch. Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 1er au samedi 7 décembre 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche ..	13.0	5.5	12	9	0.9	»	13.6	8.0	9	8	4.5	5
Lundi	15.3	10.8	13	11	1.6	5	14.0	4.0	11	9	«	22
Mardi	13.2	10.1	11	10	0.1	6	12 1	8.4	9	7	2.2	5
Mercredi ..	12.6	6.5	10	6	2.3	3	9.2	4.2	8	5	1 6	6
Jeudi.......	16.0	9.8	9	5	0.2	»	12.8	5.0	5	4	0.5	0.8
Vendredi ...	13.1	10.8	7	6	0.4	2	13.0	8 4	6	4	trac.	»
Samedi....	13.8	10.3	11	10	6.1	»	11.4	5.6	7	7	3.6	10.
Total...					133.1	181.9					136.0	386.0
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	15 6	9.5	»	12	15.8	13	13.2	8.6	9	6	8.5	5
Lundi	15.7	11.0	15	13	trac.	»	14.1	3.1	11	9	0 2	»
Mardi	15.2	8.0	»	10	9 0	»	12.8	7.5	8	5	7.3	»
Mercredi	14.0	6.1	»	9	»	3	11.3	3.5	3	1	0.7	14
Jeudi......	15.0	8.8	»	6	«	»	10.1	4.5	4	3	trac.	3
Vendredi ..	16.0	9.2	7	6	2.8	2	14.0	6.8	5	1	0.2	»
Samedi.....	13.1	10.9	»	»	22.2	0.6	9.9	5.6	3	1	3.9	«
Total....					200.8	272 2					173.0	60.
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	15.2	6.2	11	8	1.5	1	15.3	11.5	10	9	6.1	2
Lundi	17.0	5.8	14	14	»	4	17.0	5.8	9	9	trac.	11
Mardi	17.0	6.4	«	13	3.6	»	13.6	10.3	10	7	7.1	17
Mercredi....	14.7	5.2	7	4	«	7	14.1	7.2	3	1	«	14
Jeudi.......	17.1	4.3	4	4	»	2	13.1	3.5	4	3	trac.	3
Vendredi ..	13.9	7.8	4	3	0.3	2	14.8	7.8	5	1	1.0	»
Samedi....	15.4	9.7	5	3	0.9	4	12.6	10.8	3	1	8.4	»
Total...					141.2	247.1					152.8	121.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	17.1	10.1	13	10	4.0	9	17 9	14.9	14	12	trac	»
Lundi	16.4	11.6	14	14	0.5	46	18.9	7.8	13	13	»	1.5
Mardi	14.7	7.8	13	10	5 7	11	15.7	14 0	14	10	trac.	«
Mercredi....	14.3	3.3	14	7	0.3	7	15.0	3.2	13	10	»	»
Jeudi.......	17.4	8.7	9	5	»	«	15.8	4.3	9	5	trac.	»
Vendredi ...	18.3	8.6	7	5	3.3	0.2	16.9	11.2	9	6	»	»
Samedi.....	14.8	11.7	6	6	6.5	0.2	15.8	11.4	8	6	0.7	»
Total....					216.6	304.8					85.6	226.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ...	18.5	9.6	12	9	0.9	7	16.3	7.5	17.0	9.9	trac.	»
Lundi	16.1	9.6	13	13	»	18	17.0	7.0	15.5	12 1	trac.	«
Mardi	14.2	9.8	14	10	1.2	18	15.1	7.2	12.9	8.1	0.3	»
Mercredi ...	15.0	1.1	11	8	«	9	15.5	11 5	11.3	5.5	0.6	»
Jeudi.......	13.9	8.2	7	4	trac.	»	17.2	13.9	11.5	8 0	10.2	»
Vendredi ...	15 5	10.1	5	4	«	1	13.3	9.9	11.5	0.9	1.2	»
Samedi.. ..	14.2	11.2	7	6	1.6	0.4	11.0	2.2	13.3	9.0	0.7	«
Total. ..					122.1	214.0					181.1	221.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	17.8	8.8	10	10	0.1	6	19.0	6.8	18.6	8.8	»	«
Lundi......	12.8	6.8	17	16	»	«	25.0	6.5	21.9	5.5	»	»
Mardi.......	15.2	10.0	18	13	«	1	22.5	6.5	21.0	7.3	«	«
Mercredi.....	15.9	6.0	13	9	»	3	21.5	6.0	19.4	6.9	»	»
Jeudi	11.6	6.8	8	7	«	»	21.5	5.5	16.9	7.8	»	»
Vendredi...	»	9.0	8	8	«	»	24.8	4.8	18.8	9.5	«	»
Samedi ...	15.2	8.0	10	9	«	»	25.9	10.2	18.8	6.9	«	«
Total ...					168.8	76.3					128.4	64.4

Observations. — Automne. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**